
Zrazy zwyczajne z chrzanem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1253 razy.

Usiekać mięsa wołowego, dolać do niego trochę tartą bułki, soli, jajo całe, wymieszać dobrze i zrobić zraziki. Utrzeć chrzanu, zasmażyć go w maśle z trochę tartą bułki i nakładać tą masą zraziki, zacisnąć mocno, ułożyć w rondel w zasmażone masło i obrumienić po obu stronach, następnie włożyć cebulę, podlać bulionem, zakruszyć chlebem i dusić na wolnym ogniu. Wydając na stół ugarniować smażonymi kartofelkami.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"